

## ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ

Η συνταγή απαιτεί πολύ καλά υλικά και κυρίως το βούτυρο που πρέπει να είναι αιγοπρόβειο και αρωματικό. Επίσης, το κονιάκ εκτός από άρωμα βοηθά τη σόδα να ενεργοποιηθεί πριν την προσθέσετε στο μείγμα.



Υλικά

250 γρ αιγοπρόβειο βούτυρο (στο βαζάκι)

500 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις

2 κουταλιές baking powder

½ κγ μαγειρική σόδα

2 σφηνάκια κονιάκ

Το ξύσμα από 1 λεμόνι

50 γρ ζάχαρη άχνη

200 γρ αμύγδαλα ξεφλουδισμένα και καβουρδισμένα

Ροδόνηρο και ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα

Εκτέλεση

Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη στο δυνατό του μίξερ για τουλάχιστον 15 λεπτά να ασπρίσει καλά.

Διαλύουμε τη σόδα στο κονιάκ και προσθέτουμε μαζί με τις βανίλιες στο μείγμα του βουτύρου. Αναμειγνύουμε το baking powder με το αλεύρι και προσθέτουμε σταδιακά στον κάδο του μίξερ. Θα χρειαστεί να αλλάξετε εξάρτημα και να χρησιμοποιήσετε τον γάντζο.

Τέλος προσθέτουμε τα αμύγδαλα χροντροσπασμένα. Δεν ζυμώνουμε πολύ τη ζύμη

Στρώνουμε ένα ταψί με λαδόκολλα και πλάθουμε μπαλάκια 3-4 εκατοστών. Τοποθετούμε με απόσταση και πιέζουμε ελαφρά στην επιφάνεια τους με τον αντίχειρα

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς (αέρα) για 30 λεπτά περίπου. Αφού κρυώσουν ελαφρά, αλλά ενώ είναι ακόμη χλιαρή ραντίζουμε με ροδόνερο και πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη